

**Lagunita Sucks**

Con 8% di alc, è una birra dorata e dalla schiuma compatta e persistente. Al naso, rivela note di pino, agrumi, cedro ed eucalipto. Dorata alla vista, con riflessi rame, già dal primo sorso fa percepire un corpo strutturato, morbido e rotondo.



La vendetta è un piatto che va magnato freddo. E pure la mortadella, so' due antipasti!

CORRADO GUZZANTI

Mutti

Pesto Verde di Pomodoro con pomodori verdi (51%), basilico, anacardi, Grana Padano DOP e Pecorino Romano DOP. I Pesti di Mutti sono perfetti sia per condire la pasta sia per preparare deliziosi crostini e finger food.



CURIOSITÀ Il nome mortadella viene fatto risalire all'epoca romana. Secondo alcune fonti, deriva da "Mortarium" (mortajo), un utensile usato per schiacciare la carne di maiale.

LA MORTADELLA LA BOLOGNA LA MORTAZZA

La Mortadella è un caposaldo delle "godurie" gastronomiche che l'Italia offre a tutto il Mondo. Non a caso ha inaugurato la mostra permanente dedicata alla Mortadella Bologna IGP all'interno del Museo della storia di Bologna. Un percorso esperienziale e interattivo che coniuga arte, cultura, curiosità e testimonianze storiche come il famoso bando del cardinale Farnese del 1661, che codificava la produzione della mortadella, vero e proprio antesignano dell'attuale Disciplina per la denominazione IGP.

Si tratta di uno spazio in cui i visitatori hanno modo di conoscere la Mortadella 360°: storia, ricetta originale e fasi di produzione, scoprendone aneddoti e curiosità.

"Lo spazio dedicato alla mortadella, all'interno di un percorso storico relativo alla città in cui essa nasce, è basato su un approccio storico e divulgativo, in linea con la proposta complessiva del Museo. Il racconto di questo prodotto si inserisce nel quadro più ampio del patrimonio gastronomico della città, traducendosi anche in finestra sulla società, sugli usi e i costumi dei cittadini bolognesi nel corso dei secoli. Le tradizioni, anche gastronomiche, sono un tassello che ci permette di restituire, contestualizzare e ricostruire il passato, in un mix felice di cultura alta e popolare", ha aggiunto il Presidente di Genus Bononiae, Fabio Roversi Monaco.

**LA RICETTA****Gazpacho con...****Ingredienti**

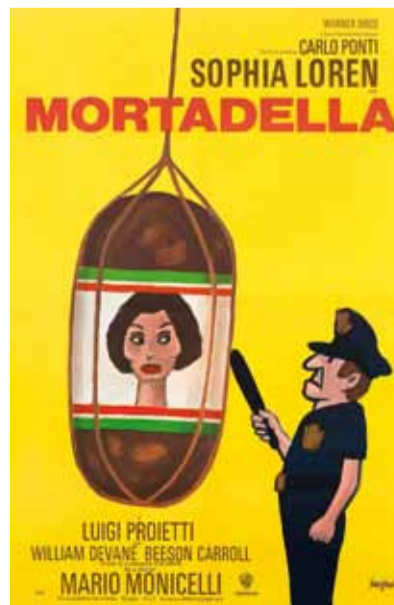
1 fetta spessa mezzo centimetro di Mortadella Bologna IGP
2 pomodori ramati
1 cetriolo
1 peperone rosso e uno giallo
1/2 cipolla rossa
1 fetta di pane raffermo
aceto, olio evo
1 foglio di pane Carasau

Preparazione

Ammorbidire il pane con l'aceto, strizzarlo e metterlo nel frullatore insieme a 4 cucchiaini d'olio, ai pomodori, mezzo cetriolo, mezzo peperone rosso e mezzo giallo, un pezzettino di cipolla, sale e frullare per ottenere il gazpacho. Tagliare la Mortadella Bologna a cubetti. Tagliare anche le verdure rimaste a cubetti e saltarle. Mettere un po' di gazpacho in 4 bicchieri, aggiungere le verdure, un po' di pane Carasau ed infine la Mortadella Bologna. Decorare con pezzetti di pane Carasau.

**Dalle origini ad oggi**

Il nuovo spazio museale dedicato alla Mortadella Bologna IGP consente di fare un'esperienza immersiva nell'arte e nella storia fatta di saperi e sapori del celebre salume. Ospita oltre 15 opere che ne raccontano il percorso, dalle origini etrusche e degli antichi romani cui viene fatta risalire l'ideazione della parola "mortadella". Ricca anche la parte dedicata ai metodi di lavorazione, una sezione educational che spiega la ricetta originale e le fasi di produzione. Il percorso si completa con l'area dedicata al Consorzio e alla comunicazione del prodotto nel corso del tempo, tra cui la locandina del film con Sophia Loren diretto da Mario Monicelli.

**Mortadella come, dove, quando e perché**

La Mortadella Bologna si presenta all'esterno di forma ovale o cilindrica e deve essere compatta e di consistenza non elastica. La superficie, al taglio, deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme e nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiori al 15% della massa totale quadrettature bianche perlacce di tessuto adiposo. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Il colore è rosa vivo uniforme, mentre l'odore presenta un profumo tipico aromatico; il sapore è tipico e delicato senza tracce di affumicatura. La zona di produzione della Mortadella Bologna comprende il territorio delle seguenti regioni e province: Emilia Romagna, Piemonte, Lombar-



dia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio. La tecnica produttiva della mortadella è assolutamente particolare e unica in tutto il mondo: base di partenza sono carni attentamente selezionate (trattate secondo un disciplinare europeo) che vengono triturate e ridotte a un'emulsione cremosa attraverso tre diversi passaggi in apposite macchine tritacarne. Vengono poi preparati i cubetti di grasso, che sono ricavati principalmente dal grasso di gola, il più duro e di conseguenza il più pregiato tra i grassi. L'impasto così ottenuto viene insaccato nella misura voluta (esisto-



no mortadelle di tutte le taglie: da pochi grammi a oltre 20 quintali) e sottoposto a cottura. E' questa la fase più delicata, capace di dare alla mortadella tutto il suo aroma e morbidezza; il procedimento prevede l'utilizzo di apposite stufe ad aria secca, con tempi di cottura che vanno da poche ore a diversi giorni. Segue una docciatura con acqua fredda

